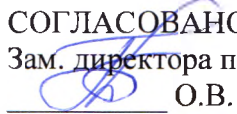


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

 О.В. Бекетова

«10» июня 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ

 О.В. Скуратова

«10» июня 2022 г.



СОГЛАСОВАНО:

Заведующая предприятием общественного питания  
столовой по месту отдыха локомотивных бригад  
эксплуатационного локомотивного депо Зима,  
Зиминского торгово-производственного объединения  
Иркутского филиала открытого акционерного  
общества «Железнодорожная торговая компания» (по  
согласованию)

 Л.М. Быченкова

«10» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессиональному модулю ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**43.01.09 Повар, кондитер**


Зима, 2022

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 повар-кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 466, зарегистрировано в Минюсте России (09.12.2016 N 1569), приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г., на основании приказа пункта 2 от 01.09.2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 70461 от 11.10.2022), приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовки обучающихся" и Положения об организации практической подготовки государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 27.10.2020 г. № 400-ос-уч..

**Разработчик:**

Янгарова Л.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

Истомина Т.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:  
на заседании методической комиссии преподавателей ПМ и ОПД  
и мастеров ц/о  
Председатель методической комиссии  
 А.А.Красилова  
Протокол № 10 от « 7 » 2022 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>55</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>58</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар - кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании не использованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами 5 (системы ХАССП);

- виды назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**

всего – 396 часов, в том числе:

учебной практики -144 часа;

производственной практики – 252 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Показатели и критерии профессиональных компетенций		Баллы от 1 до 5
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
2.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
2.1.2	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы;	
2.1.3	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
2.1.4	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;	
2.1.5	Рационально выбирает и правильно использует моющие и дезинфицирующие средства;	
2.1.6	Правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
2.1.7	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;	
2.1.8	Владеет организацией хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции (соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
2.1.9	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах;	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</b>		
2.2.1.	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.2.2	Осуществляет процесс приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.2.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бульонов и отваров разнообразного ассортимента;	
2.2.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.2.5	Осуществляет контроль выхода бульонов и отваров разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.2.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода бульонов и отваров разнообразного ассортимента;	
2.2.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и	

	каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b>		
2.3.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.3.2	Осуществляет процесс приготовления супов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.3.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;	
2.3.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.3.5	Осуществляет контроль выхода супов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
2.3.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода супов разнообразного ассортимента;	
2.3.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		
2.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.4.2	Осуществляет процесс приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.4.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента;	
2.4.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в	



	чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.4.5	Осуществляет контроль выхода горячих соусов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.4.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции;	
2.4.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		
2.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.5.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.5.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	
2.5.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.5.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.5.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	
2.5.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	

Средний балл по профессиональной компетенции		
<b>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		
2.6.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.6.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.6.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	
2.6.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.6.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.6.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	
2.6.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
Средний балл по профессиональной компетенции		
<b>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
2.7.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.7.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.7.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
2.7.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в	

	соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.7.5	Осуществляет контроль выходагорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
2.7.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
2.7.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>		
2.8.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.8.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.8.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;	
2.8.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.8.5	Осуществляет контроль выходагорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента требованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
2.8.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;	
2.8.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; (гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и	

	каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		

**Оценивание:**

**1 балл – всегда НЕТ**

**2 балла – очень редко, чаще случайно**

**3 балла – чаще НЕТ, чем ДА**

**4 балла – чаще ДА, чем НЕТ**

**5 – всегда ДА**

<b>Показатели и критерии общих компетенций</b>		<b>Баллы от 1 до 5</b>
<b>ОК.1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b>		
1	Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах	
2	Адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности	
3	Оптимально определяет этапы решения задач	
4	Точно определяет потребность в информации	
5	Разрабатывает детальный план действий	
6	Точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>Средний балл по общей компетенции</b>		
<b>ОК.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</b>		
1	Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	
2	Правильно анализирует полученную информацию, точность выделения в ней главных аспектов	
3	Точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска	
4	Грамотно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
<b>Средний балл по общей компетенции</b>		
<b>ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие</b>		
1	Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии	
2	Точно применяет современную научную профессиональную терминологию	
<b>Средний балл по общей компетенции</b>		
<b>ОК.4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</b>		
1	Эффективно выполняет свою роль в групповой деятельности	
2	Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм	
3	Соблюдает принципы профессиональной этики	
4	Соблюдает правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами	
	Успешно взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства	
<b>Средний балл по общей компетенции</b>		
<b>ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</b>		
1	Обладает грамотностью устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	

2	Постоянно толерантное поведение в рабочем коллективе	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.6 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</b>		
1	Понимает значимость своей профессии	
2	Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства	
3	Активно участвует во внеклассных мероприятиях по профессии	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>		
1	Всегда соблюдает правила экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности	
2	Эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>		
1	Точно знает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности	
2	Уметь выбирать физические упражнения для воздействия на определенные функциональные системы организма человека	
3	Владеет техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполняет их	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</b>		
1	Грамотно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</b>		
1	Четко понимает значение произнесенных высказываний на известные профессиональные темы	
2	Применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности	
3	Точно, в соответствии с ситуацией, обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
4	Правильно пишет простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</b>		
1	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
2	Имеет представление и составляет бизнес план	
Средний балл по общей компетенции		

**Оценивание:**

1 балл – всегда НЕТ

2 балла – очень редко, чаще случайно

3 балла – чаще НЕТ, чем ДА

4 балла – чаще ДА, чем НЕТ

5 – всегда ДА

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Вид практики
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента. 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	144  252	Учебная  Производственная
	<i>Всего:</i>	<b>396</b>	

### 3.2. Содержание учебной и производственной практики

Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ учебной практики	Инструменты	ПК, ОК.
1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .	144			
2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.	6	<b>Приготовление, оформление заправочных супов.</b> Содержание учебной практики: Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных супов с учетом		
3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.				
4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.				
5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.				
6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.				
7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				

		<p>требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
6	<p><b>Приготовление, оформление солянок, супов пюре.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка</p>	<p>-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые); - венчик; - ложки; - мерный стакан; - сито; - половник; - тяпка; - пинцет; -миски из нержавеющей стали; - набор кастрюль; - набор сотейников; - набор сковород; - гриль сковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -</p>	ПК2.1-2.8, ОК 1- 11	



		<p>пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>функциональные емкости из нержавеющей стали; - корзины для отходов; - стрейч пленка для пищевых продуктов; - пергамент, фольга; - пакеты для вакуумного аппарата; -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.</p>	
--	--	---	---	--

	6	<p><b>Приготовление, оформление молочных супов.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование</p>		
--	---	--	--	--

		<p>потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление прозрачных супов.</b> Содержание учебной практики: Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>		

		<p>Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление супов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных и сладких супов.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в</p>		

		<p>соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную</p>		
--	--	--	--	--

		и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
	12	<p><b>Приготовление горячих и холодных соусов.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление соусов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых соусов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи соусов, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых соусов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов</p>		

		<p>с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	12	<p><b>Приготовление горячих блюд из овощей.</b>  Содержание учебной практики:  Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с</p>		

		<p>технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости горячих блюд.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление горячих блюд из грибов.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества</p>		



		<p>поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны</p>		
--	--	---	--	--

		труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
	6	<p><b>Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из круп и бобовых на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, полуфабрикатов</p>	

		<p>с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	6	<p><b>Приготовление горячих блюд из макаронных изделий.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа</p>	

		<p>приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из яиц и сыра.</b> Содержание учебной практики:</p>		

	<p>Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем</p>	
--	---	--

		при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из творога.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из творога, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из творога. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из творога, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из творога для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения</p>		

		<p>требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд из творога, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых блюд из творога, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из творога, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из творога, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из творога, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости блюд из творога. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из творога, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	6	<p><b>Приготовление кулинарных изделий из пресного теста.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, кулинарных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований</p>		

	<p>рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи кулинарных изделий, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых кулинарных изделий, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости кулинарных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	--	--



6	<p><b>Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого теста с различными фаршами.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, кулинарных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи кулинарных изделий, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых кулинарных изделий, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка</p>	
---	---	--

		<p>готовых кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости кулинарных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление горячих закусок.</b> Содержание учебной практики: Приготовление, оформление горячих закусок, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих закусок, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента</p>		

		<p>использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих закусок, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых горячих закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих закусок, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих закусок, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости кулинарных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из жареной и запеченной рыбы.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из жареной и запеченной рыбы, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,</p>		

	<p>особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из жареной и запеченной рыбы. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из жареной и запеченной рыбы, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из жареной и запеченной рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд из жареной и запеченной рыбы, на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых блюд из жареной и запеченной рыбы, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из жареной и запеченной рыбы, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из жареной и запеченной рыбы, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из жареной и запеченной рыбы, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости блюд из жареной и запеченной рыбы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из жареной и запеченной рыбы, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</p>	
--	--	--

		посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из котлетной рыбной массы.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из котлетной рыбной массы, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из котлетной рыбной массы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из котлетной рыбной массы. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из котлетной рыбной массы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из котлетной рыбной массы, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из котлетной рыбной массы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд из котлетной рыбной массы, на раздаче. Охлаждение и замораживание</p>		

		<p>готовых блюд из котлетной рыбной массы, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из котлетной рыбной массы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из котлетной рыбной массы, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из котлетной рыбной массы, на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости блюд из котлетной рыбной массы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из котлетной рыбной массы, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</b>  Содержание учебной практики:  Приготовление, оформление блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Выбор, применение,</p>		

	<p>комбинирование методов приготовления блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых, блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p>	
--	---	--

		охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из порционных полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из порционных полуфабрикатов из мяса, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из порционных полуфабрикатов из мяса. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из порционных полуфабрикатов из мяса. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из порционных полуфабрикатов из мяса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из порционных полуфабрикатов из мяса перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд из порционных полуфабрикатов из мяса на</p>		



		<p>раздаче. Охлаждение и замораживание готовых закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых, блюд из порционных полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из порционных полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из порционных полуфабрикатов из мяса на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости блюд из порционных полуфабрикатов из мяса. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из порционных полуфабрикатов из мяса, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из рубленой мясной массы.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из рубленой мясной массы, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, оформление блюд из рубленой мясной массы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, оформление блюд из рубленой</p>		

	<p>мясной массы. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, оформление блюд из рубленной мясной массы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых, оформление блюд из рубленной мясной массы перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление, оформление блюд из рубленной мясной массы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи, оформление блюд из рубленной мясной массы на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых, оформление блюд из рубленной мясной массы, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых, оформление блюд из рубленной мясной массы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных, оформление блюд из рубленной мясной массы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости, оформление блюд из рубленной мясной массы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и</p>	
--	---	--

		<p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из субпродуктов.</b>  Содержание учебной практики:  Приготовлениеоформление блюд из субпродуктов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления региональных блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из субпродуктов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления региональных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из субпродуктовперед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из субпродуктов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи региональных блюдна раздаче. Охлаждение и замораживание готовых блюд из субпродуктовполуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p>		

		<p>пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из субпродуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из субпродуктов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости блюд из субпродуктов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из субпродуктов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление блюд из мяса птицы.</b></p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Приготовление, оформление блюд из мяса птицы, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из мяса птицы.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из мяса птицы. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления региональных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>		

		<p>особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых региональных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из мяса птицы, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи блюд из мяса птицы на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых блюд из мяса птицы полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из мяса птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из мяса птицы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса птицы на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости блюд из мяса птицы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса птицы, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
--	--	--	--

Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ производственной практики	Инструменты	ПК, ОК
1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента. 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	252		-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые); - венчик; - ложки; - мерный стакан; - сито; - половник; - тяпка; - пинцет; -миски из нержавеющей стали; - набор кастрюль; - набор сотейников; - набор сковород; - гриль сковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -функциональные емкости из нержавеющей стали; - корзины для отходов; -стрейч пленка для пищевых продуктов; - пергамент, фольга; - пакеты для вакуумного аппарата; -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.	ПК2.1-2.8, ОК 1- 11
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения		

		продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд,		

		кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для		



		транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	6	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	6	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	6	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	6	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени		

		готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
<b>Итого</b>	<b>396</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебный кабинет Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана Оборудование учебного кабинета Техническое оснащен:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др  
Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;

- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- слайсер;

- планетарный миксер;

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

- печь пароконвекционная;

- гриль электрический;

- микроволновая печь;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;

- весы настольные электрические;

- мерный стакан;

- венчик;

- ложки;

- сито;

- половник;

- щипцы универсальные;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра).

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором. Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, блендер, слайсер,

Инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; и др.).

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники (печатные):

1. Г. П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. «Академия» 2017

Дополнительная литература:

1. Барановский В.А Повар-технолог: учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2003 г
2. Ефремов Е.В Сборник рецептур для повара: учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2001 г.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
4. Коева В.А Лабораторно-практические занятия для повара: учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2001 г.
- Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в мастерской.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ, связанных с проведением технологических процессов на данном предприятии. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

По окончании прохождения учебной и производственной практики обучающиеся сдают экзамен квалификационный.